



ME83MR

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.





РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
 ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ делать.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.



Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.



- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.
Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

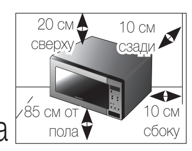


РУССКИЙ

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.



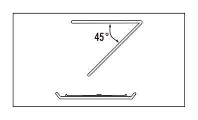
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

НЕ снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.



- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓
Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✓
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✓			✓

ВНИМАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

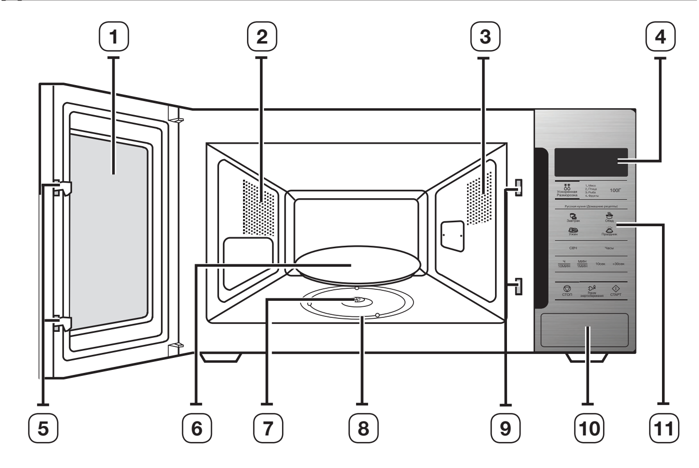
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



СОДЕРЖАНИЕ

ДУХОВОЙ ШКАФ



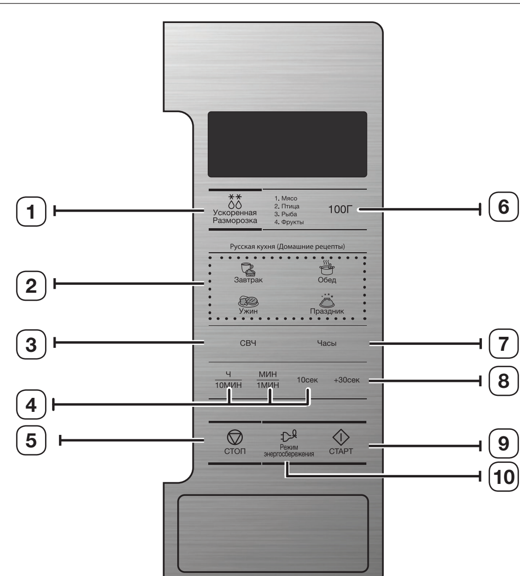


1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ПОДСВЕТКА
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РУССКИЙ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



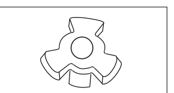
1. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
2. АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД
3. КНОПКА СВЧ
4. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ
5. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
6. ВЫБОР ВЕСА
7. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
8. КНОПКА +30 сек
9. КНОПКА СТАРТ
10. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К каждой модели печи прилагаются несколько определенных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

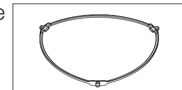
1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

   Цель: Муфта вращает поднос.



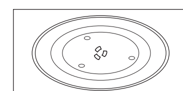
2. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

   Цель: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

   Цель: Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



☛ **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.







УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».

Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. Чтобы установить время в...

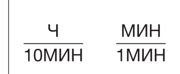
24-часовом формате

12-часовом формате

Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.



2. Выберите часы с помощью кнопки **«h» (часы)**, а минуты — с помощью кнопки **«min» (мин)**.



3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Clock (Часы)**, чтобы часы начали работать.



Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

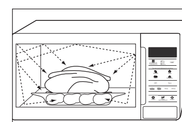
Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.






ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 min (1 мин)** нужное число раз.

СВЧ
Ч / 10МИН МИН / 1МИН 10сек

2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).



Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, чтобы довести воду до кипения, потребуется больше времени.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

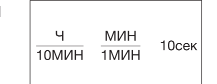
В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.

СВЧ

Результат: Отобразится значение мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):
Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Power Level (СВЧ)**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)**.



3. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).



СТАРТ

Результат: Включится лампа освещения и начнет вращаться поднос. Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.

☛ **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.





УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (❄)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
   Откройте дверцу.

   Результат: Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).

2. Полная остановка;
   Нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (▽).

   СТОП

   Результат: Процесс приготовления будет остановлен.
   Чтобы отменить параметры приготовления, снова нажмите кнопку **Stop (Стоп)** (▽).

Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Stop (Стоп)** (▽).



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **+30 s (+30 сек)**, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

1. Нажмите кнопку **+30 s (+30 сек)** один раз, чтобы добавить 30 секунд.

   +30сек

2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).



НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку включения режима энергосбережения.
- Для выхода из Режима энергосбережения откройте дверцу, дисплей покажет текущее время. Печь готова к использованию.



ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (▽) и **Start (Старт)** (◇) одновременно.



   Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Stop (Стоп)** (▽) и **Start (Старт)** (◇) одновременно.



   Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.





ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Безопасность ребенка, которая позволяет “блокировать” использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь может быть «заперта» в любое время.

1. Нажмите кнопки **Stop (Стоп)** ( ) и **Clock (Часы)** одновременно.



Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Stop (Стоп)** ( ) и **Clock (Часы)**.



Результат: Печью можно нормально пользоваться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически. Для выбора количества порций нажмите необходимую кнопку раздела «Russian Cook» (Русская кухня) соответствующее количество раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Russian Cook (Приготовление русских блюд)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **Start (Старт)** ( ).

СТАРТ

Результат: По окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.


Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК (Завтрак)

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	260 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 50 г, сахар – 5 г, соль – 0,5 г, кипящая вода – 200 мл, холодное молоко – 100 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая каша - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте пленкой с проколотыми отверстиями. Начните приготовление.		
3	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца – 1 шт, вода – 150 мл, русский уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		
4	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски - 2 шт Горячий горошек - 132 г	Сосиски - 2 шт (50 г/шт), масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (сухой вес)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	**Омлет**	130-135 г	Яйца – 3 шт, молоко – 30 мл, соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г, сливочное масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт, молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт)	Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, желток - 0,5 шт, теплая воды - 1 ст. л., лимонная цедра Для глазировки: Желток - 1 шт, сахарная пудра - 3-5 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Затем поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2.ОБЕД

Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла - 50 г, нашинкованная капуста - 20 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл, лавровый лист — 1 шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу (1), добавьте горячий бульон (говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 650 мл) и лавровый лист. Начните приготовление.		
2	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец – 50 г, томатная паста – 10 г, маслины – 16 г, жидкость от маслин – 20 мл, лавровый лист – 1 шт, мясное ассорти – 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		
3	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель – 10 г, куриное филе – 50 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук – 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
4	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Поместите все в глубокую тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		



РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	**Мясные Ёжики**	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г (разделить на 3 части), обычный отварной рис - 40 г, соль - 1 г, молотый черный перец - 0,5 г, нашинкованный лук - 20 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 40 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните их и продолжите процесс приготовления.		
6	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага - 25 г, чернослив - 20 г, сушеные яблоки - 15 г, сахар - 10 г, лимонная кислота - 2 щепотки, кипящая вода - 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
7	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
8	**Пельмени**	185 г (15 шт)	Замороженные пельмени – 15 шт (по 10–12 г/шт), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде — 600 мл, черный перец горошком — 3-5 шт, лавровый лист — 1 шт
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		

3. УЖИН

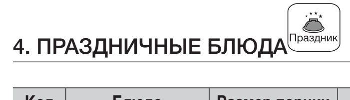


Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриные ножки - 2 шт (160-180 г), чернослив - 5-7 шт (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
2	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г, нашинкованный цуккини – 50 г, нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
3	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г (1-2 шт)	Крупный картофель (160-200 г) - 1-2 шт
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Разрежьте перед подачей на стол. Добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		
4	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик), овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
5	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г, нашинкованная морковь – 30 г, нашинкованный лук – 15 г, рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г, лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
6	**Стейк-бабочка из лосося**	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г, соль – 1 г, вода – 20 г (сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
7	**Рыба на пару со сливочным соусом**	120 г + 53 г соуса	Филе трески - 140-150 г (или филе судака), лимон - 10 г (свежевыжатый сок), соль - 1 г, вода - 30 г, лавровый лист - 1 шт Соус: Яйцо, сваренное вкрутую - 20 г (0,5 яйца), мелко порубленная петрушка - 3-5 г, сливочное масло - 30 г (СВЧ 800 Вт - 1 мин)
	< Рекомендации >		
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, масло - 5 г (2) Сметана - 30 г (2 x 15 г) (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; соль – 5 г, молотый белый перец – 0,5 г, тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Поместите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, поместите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г, мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10-20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – ½ г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните их и продолжите процесс приготовления.		






РУССКИЙ



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Форель с овощами**	210-240 г	Сливочное масло - 10 г (2x5 г), нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко порубленный чеснок - 3 г, мелко порубленные листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт (220-250 г), соль - 1 г, молотый белый перец - 0,5 г, сливочное масло - 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4	**Стейк из лосося на пару**	150-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г, соль – 1 г, лимон – 15 г (сок лимона), вода – 20 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г, нашинкованный лук – 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 15 г, вода - 50 мл, тертые соленые огурцы - 30 г
	< Рекомендации >		
	Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
6	**Судак с помдорами и сыром**	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа), майонез – 10 г, соль – 1 г, помидоры, нарезанные кружочками – 50 г, тертый сыр – 20 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква – 40 г, сахар – 30 г, вода – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, сливочное масло - 50 г, яйца - ½ шт, соль - 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на вращающийся поднос, покрытый пергаментной бумагой. Начните приготовление.		





ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция автоматического ускоренного размораживания позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты или ягоды.
Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

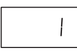
Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (⁂).



Результат: На дисплее появится следующая индикация.



Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (⁂) один или несколько раз в соответствии с тем, что нужно разморозить. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).

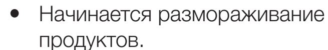
2. Выберите вес продукта, нажимая кнопку **100 g (100 г)**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



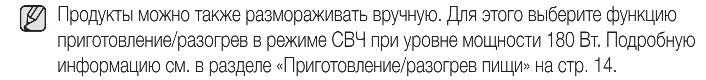
3. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).



Результат:



- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇) для завершения процесса разморозки.


Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/разогрев пищи» на стр. 14.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

Код/ продукты	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3. Рыба	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Фрукты	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Помешайте фрукты, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для всех видов фруктов.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа. При выборе трех этапов первым должна быть разморозка. Не нажимайте кнопку **Start (Старт)** (◇), пока не будет настроен последний этап.

1. Нажмите кнопку **Rapid Defrost (Ускоренная разморозка)** (⁂) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов с помощью кнопки **100 g (100 г)** необходимое количество раз (500 г в данном примере).

100Г

3. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.
   Режим СВЧ (I) :
   ; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (СВЧ)**. (в данном примере: 600 Вт).

СВЧ

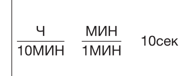
4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 4 минуты).

Ч 10МИН | МИН 1МИН | 10сек

5. Нажмите кнопку **Power Level (СВЧ)**.
   Режим СВЧ (I) :
   ; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Power Level (СВЧ)**. (в данном примере: 450 Вт).

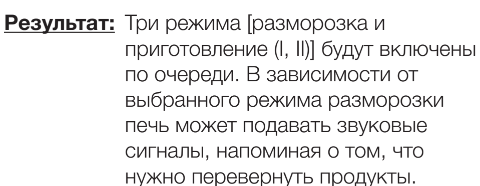
СВЧ

6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** и **10 s (10 сек)** необходимое количество раз (в данном примере: 5 минуты).



7. Нажмите кнопку **Start (Старт)** (◇).





Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.

- По завершении процесса приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.





РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Возможно возгорание.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Опасно**

РУССКИЙ





РУССКИЙ

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (◇).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка (◇)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

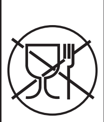
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG.
Ознакомьтесь со следующими сведениями.

- Номер модели и серийный номер обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Подробное описание проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	ME83MR
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь	 1150 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	 489 x 275 x 339 мм 330 x 211 x 324 мм
Вместительность	23 литра
Вес Нетто	 Приблизительно 12 кг

※ **оборудование класса I**



ДЛЯ ЗАМЕТОК



РУССКИЙ

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

РУССКИЙ







Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж



В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04198A-03







ME83MR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.







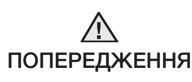
УКРАЇНСЬКА

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



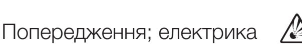
Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.



Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

 Попередження; небезпека пожежі

 Попередження; гаряча поверхня



 НЕ намагайтеся виконати цю дію.

 НЕ торкайтесь.

 НЕ розбирайте виріб.

 Чітко дотримуйтеся вказівок.

 Вийміть штепсель із розетки.

 Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.

 Примітка

Важлива інформація

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.

Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.

Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може зайнятися.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.



- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини або інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Пристрій не можна мити під струменем води.
- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ
(лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
- Не використовуйте очищувач парою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.
Уникайте контакту з нагрівальними елементами.
Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

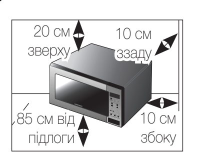
Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.
Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.



ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

УКРАЇНСЬКА



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається (лише для моделей із тарілкою, що обертається).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. З міркувань особистої безпеки під’єднайте кабель до належно заземленої розетки мережі змінного струму.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення.

Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)



☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.



3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.

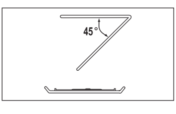
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його.



(лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

НІКОЛИ не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від’єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу. **Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.



З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✔	✔	✔	✔
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✔	✔		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✔	✔	✔	✔
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✔	✔		✔
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✔	✔	✔	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✔	✔	✔	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✔	✔		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✔	✔	✔	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✔	✔		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔



Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

УВАГА

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	



УКРАЇНСЬКА

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) вм'ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;

(б) зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування на веб-сайт www.samsung.com, де можна знайти додаткову інформацію та технічну підтримку.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для розігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

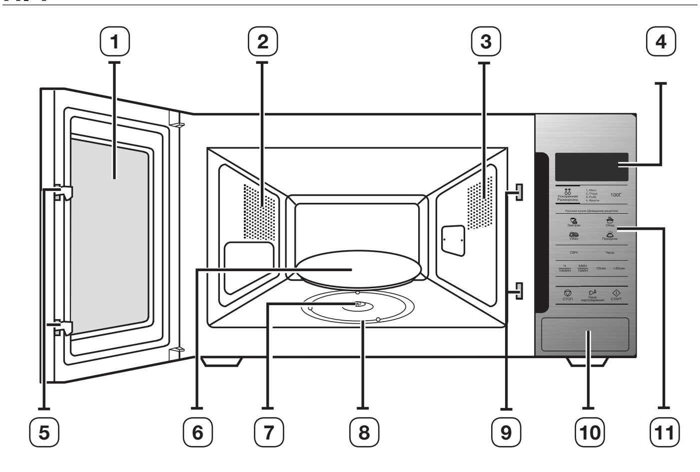
Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.





ЗМІСТ

ПІЧ







1. ДВЕРЦЯТА

2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ

3. ОСВІТЛЕННЯ

4. ДИСПЛЕЙ

5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ

6. СКЛЯНА ТАРІЛКА

7. МУФТА

8. РОЛИКОВА ОПОРА

9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ

10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ

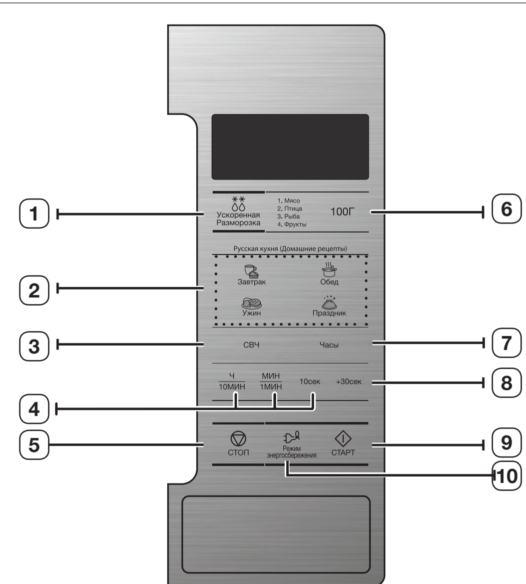
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

УКРАЇНСЬКА



УКРАЇНСЬКА

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



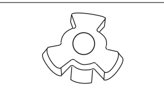
1. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
2. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
3. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ЗУПИНКИ/ СКАСУВАННЯ
6. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
7. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
8. КНОПКА «+30 СЕК»
9. КНОПКА ПУСКУ
10. КНОПКА РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

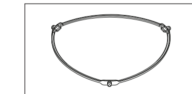
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



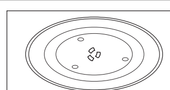
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

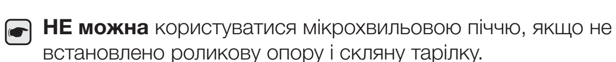
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.





НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.







ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».

Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч;
- після збою електроживлення.

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

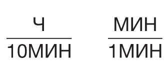
1. Щоб показувати час у…

   24-годинний формат
   12-годинний формат

   Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** один або два рази.



2. Встановіть годину за допомогою кнопки **«Ч (год.)»**, а хвилини за допомогою кнопки **«МИН (хв.)»**.



3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.



Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.

ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

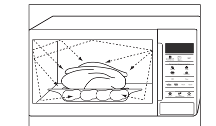
Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розморожування продуктів;
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі;

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.



2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджена страва чи кімнатної температури).

Оскільки страва всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як страву вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану страву до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

УКРАЇНСЬКА





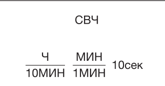


УКРАЇНСЬКА

ЯК ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ПРАЦЮЄ НОРМАЛЬНО

Ці прості вказівки допоможуть вам у будь-який момент перевірити, чи піч працює нормально. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування.
Поставте посудину з водою на скляну тарілку. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Рівень потужності (СВЧ)** і встановіть час роботи від 4 до 5 хвилин, натиснувши кнопку **1 хв. (1 мин)** потрібну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Пуск (Старт)** (◇).

   Результат: Піч нагріватиме воду впродовж 4-5 хвилин. Після цього вода повинна закипіти.



Піч потрібно підключити до відповідної настінної розетки. У печі має бути встановлена скляна тарілка. Якщо вибрати рівень потужності, нижчий за максимальний, потрібно буде більше часу для того, щоб вода закипіла.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

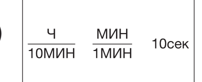
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

   Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
   Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

СВЧ

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

   Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
   Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.



Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (⁂)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

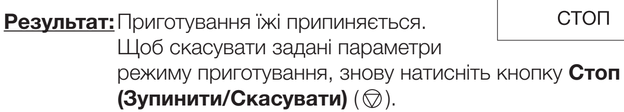
Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово. Відкрийте дверцята.
   Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

2. Щоб зупинити повністю. Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽).
   Результат: Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽).

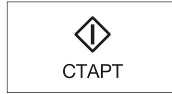


Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

СТАРТ

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку Енергозбереження.
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з’явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.



ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽) та **Старт (Пуск)** (◇).
   Результат: Тепер піч не подаватиме звукових сигналів при натисканні кнопок.





2. Щоб знову увімкнути звукові сигнали, ще раз одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (▽) та **Старт (Пуск)** (◇).
   Результат: Піч знову працює зі звуковими сигналами.

СТОП СТАРТ




УКРАЇНСЬКА



УКРАЇНСЬКА

БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.

1. Одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊽) та **Часы (Годинник)**.



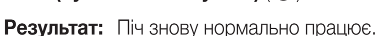
Результат: Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).



2. Щоб розблокувати піч, одночасно натисніть кнопки **Стоп (Зупинити/Скасувати)** (⊽) та **Часы (Годинник)**.



Результат: Піч знову нормально працює.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

У режимі приготування російських страв час приготування встановлюється автоматично. Розмір порції можна вибрати, натискаючи відповідну кнопку функції «приготування російських страв» потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **«приготування російських страв»** Завтрак/Обед/Ужин/Праздник для потрібної страви відповідну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



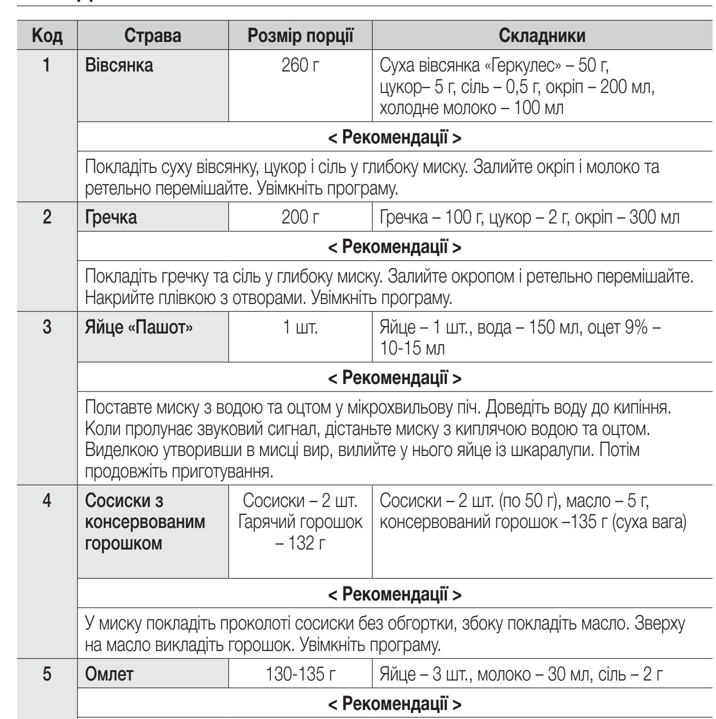
Результат: Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали;
2) Три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ /ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК (Завтрак)



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Вівсянка**	260 г	Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор– 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		
2	**Гречка**	200 г	Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте плівкою з отворами. Увімкніть програму.		
3	**Яйце «Пашот»**	1 шт.	Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжіть приготування.		
4	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму.		
5	**Омлет**	130-135 г	Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	Кекс	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		
7	Лимонні кульки з пісочного тіста	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра Для глазурі: Жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п’ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути		



2. ОБІД



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Борщ	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г (2) М’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт. Оцет 9% – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном (або окропом із сухим концентратом) – 650 мл, покладіть лавровий лист. Увімкніть програму.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	М’ясна солянка	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл, (2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м’ясне асорті – 30 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжіть приготування.		
3	Курячий бульйон із вермішеллю	350 г	Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.		
4	Свиняча шия з гірчичним соусом	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м’ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Покладіть все у глибоку миску. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		





УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	**Їжачки**	220 г	(1) М’ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділити на три частини), варений звичайний рис – 40 г, сіль – 1 г, чорний перець мелений – 0,5 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, подрібнений часник – 3 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м’ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте посудину в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу.(2) Коли прозвучить звуковий сигнал, влийте суміш у бульйон із м’ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
6	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки, окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.		
8	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 600 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.		

3. ВЕЧЕРЯ



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть і продовжуйте приготування страви.		
2	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м’ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		
3	**Печена картопля**	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160-200 г (1-2 шт.)
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Нарізано порціями для подачі. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
4	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму.		










Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	Риба по-старoросійськи	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжіть приготування.		
6	Стейк-метелик із лосося на повільному вогні	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г, сіль – 1 г, вода – 20 г (На вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
7	Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні	120 г + 53 г соусу	Філе тунця – 140-150 г (або філе судака), лимон – 10 г (витиснути сік), сіль – 1 г, вода – 30 г, лавровий лист – 1 шт. Соус: Варене яйце – 20 г (0,5 яйця), порізана петрушка – 3-5 г, масло – 30 г (Мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.		

4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ 

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	Риба по-московськи	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г (2) Сметана – 30 г (по 15 г на шматок) (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – 0,5 г, тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжіть приготування.		
2	Фаршированиий болгарський перець	480 - 500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м’ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м’ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		



УКРАЇНСЬКА



Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Форель запечена з овочами**	210-240 г	Масло – 10 г (2x5 г), нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. (220-250 г), сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
4	**Стейк з лосося на парі**	150-170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою– 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
5	**Азу**	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 15 г, вода – 50 мл, терті солені огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м’ясо та цибулю в глибоку миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м’ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м’ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.		
6	**Судак із помідорами та сиром**	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г, майонез – 10 г, сіль – 1 г, помідор, нарізаний кружальцями – 50 г, тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтеся зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть його на тарілку і почніть приготування. Вийміть зубочистку.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
7	**Морс із журавлини**	200 мл	Морожена журавлина – 40 г, цукор – 30 г, вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м’ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Поставте у піч і ввімкніть програму. Охолодіть і процідіть.		
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Загорніть їх у парафіновий папір і покладіть на тарілку. Увімкніть програму.		





ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди.
Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ).



Результат: На дисплеї з’явиться індикація:



Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г**. Максимальна вага становить 1500 г.

100Г

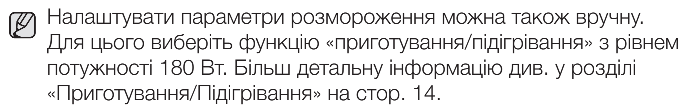
3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ( ).



СТАРТ

Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (.


Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію див. у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 14.

ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.
Покладіть м’ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. М’ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4. Фрукти/ ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Коли піч подасть звуковий сигнал, помішайте фрукти. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

УКРАЇНСЬКА



ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

Наприклад. Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

УКРАЇНСЬКА

Можна запрограмувати два до три етапи приготування.
Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження.
Не натискайте кнопку **Старт (Пуск)** (◇), доки не буде запрограмовано останній етап.

1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂).



2. Виберіть вагу порції, натиснувши кнопку **100 г** відповідну кількість разів (500 г у цьому прикладі).

100Г

3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**. Режим мікрохвиль (I):

; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 хв. у цьому прикладі).



СВЧ

4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).

Ч / 10МИН	МИН / 1МИН	10сек

5. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**. Режим мікрохвиль (II):

; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (450 хв. у цьому прикладі).

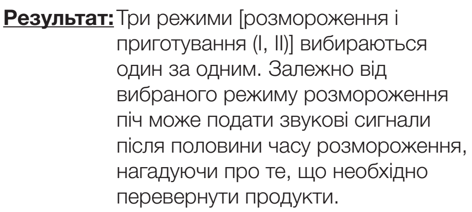
СВЧ

6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилин у цьому прикладі).

Ч / 10МИН	МИН / 1МИН	10сек

7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).





Результат: Три режими [розмороження і приготування (I, II)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

- Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукові сигнали.







ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.



✓ : рекомендовано

✓✗ : використовувати з обережністю

✗ : небезпечно

УКРАЇНСЬКА





ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

УКРАЇНСЬКА

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (◇) піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку (◇).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- умови гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	ME83MR
Джерело живлення	230 В, 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 339 мм 330 x 211 x 324 мм
Об’єм	23 літри
Вага Нетто	 близько 12 кг



ПРИМІТКА



ПРИМІТКА

ПРИМІТКА

УКРАЇНСЬКА

ПРИМІТКА

ПРИМІТКА








Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04198A-03





ME83MR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестет

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.







ҚАЗАҚ

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

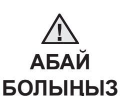
Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ


ЕСКЕРТУ

Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.


АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

	Ескерту; Өрт қатері	 	Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ	 	Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
 	БҰЗБАҢЫЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ
(Микротолқын функциясына ғана қатысты)

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.



ME83MR-L_BWT_DE68-04198A-03_KK.indd 2 2014-07-15 5:08:37

ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

- Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;
- Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
- Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.
- Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
- Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.
- Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
- Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
- Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ME83MR-L_BWT_DE68-04198A-03_KK.indd 4 2014-07-15 5:08:37

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

ҚАЗАҚ



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.
2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
   (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.

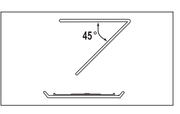
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жемiргiш заттар немесе химиялық ерiткiштердi **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есiктiң тығыздағыштарын тазалағанда келесiнi ескерiңiз:

- Ешбiр қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есiктiң жабылауына кедергi жасамасын

Микротолқынды пештiң iшiн жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бiрақ жарақаттанып қалмас үшiн микротолқынды пештi тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс.
Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

КАЗАҚ



ҚАЗАҚ

ЕСКЕРТУ

Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✔	✔		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✔		✔	✔
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✔	✔	✔	✔





★	**ЕСКЕРТУ:** Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✔	✔	✔	✔
⃠	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✔
⃠	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✔			✔

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

★	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
⃠	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
⃠	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
⃠	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
⃠	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
✋	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
★	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
⃠	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	



КАЗАҚ

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.



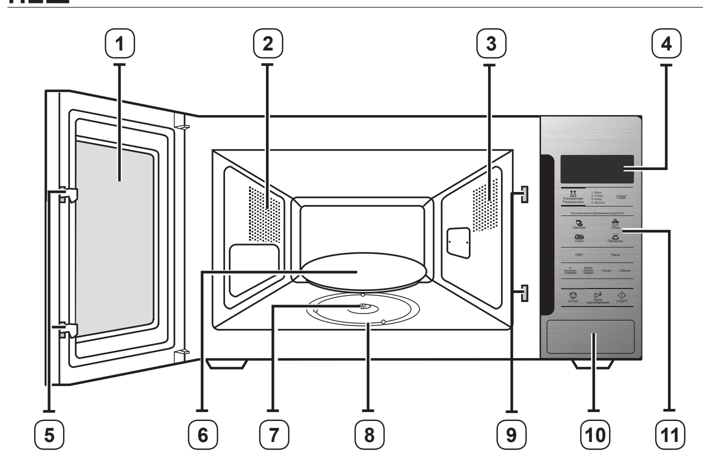




МАЗМҰНЫ



ПЕШ



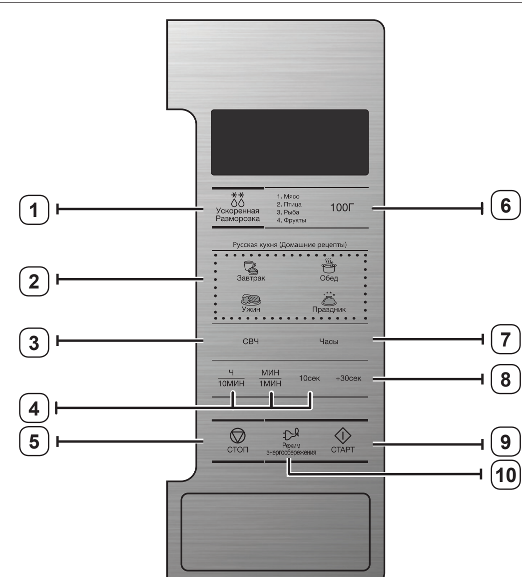
1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ





КАЗАҚ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



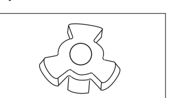
1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
2. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
3. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
4. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
5. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
6. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
7. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
8. +30с ТҮЙМЕШІГІ
9. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
10. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ

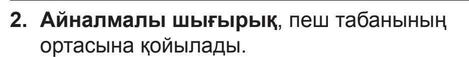
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

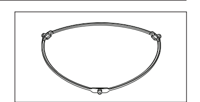
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.





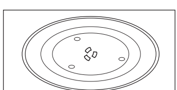
2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.





УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

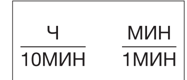
Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін ...

24-сағаттық режим
12-сағаттық режим
Часы (Сағат) түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.



2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.



3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.



Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

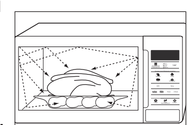
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.
Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.



2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.

3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады:

- Мөлшері және тығыздығы
- Судың мөлшері
- Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей




ҚАЗАҚ



КАЗАҚ

ПЕШТІҢ ДҰРЫС ЖҰМЫС ЖАСАП ТҰРҒАНЫН ТЕКСЕРУ

Келесі қарапайым әрекетті орындау арқылы пештің әрқашан дұрыс жұмыс жасап тұрғанын тексере аласыз. Басқару панелінің оң жақ бұрышындағы үлкен түймешікті басып, пештің есігін ашыңыз. Әуелі бұрылмалы табаққа бір кесе су қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басып, **1 min (1мин)** түймешігін қажетінше басу арқылы уақытты 4-5 минутқа қойыңыз.

СВЧ

Ч 10МИН | МИН 1МИН | 10сек

2. **Start (Бастау)** (◊) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Пеш суды 4 - 5 минут қыздырады. Содан кейін су қайнауға тиіс.

СТАРТ



Пештің ашасы сәйкес келетін розеткаға жалғанып тұруға тиіс. Бұрылмалы табақ пештің ішіндегі орнында тұруға тиіс. Ең үлкен мәннен басқа қуат мәні қолданылса, суды қайнатуға көбірек уақыт кетуі мүмкін.

ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
   Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.

СВЧ

2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин), 1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.

Ч 10МИН | МИН 1МИН | 10сек

3. **Start (Бастау)** (◊) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Пештің шамы жанады және бұрылмалы табақ айнала бастайды. Тағам пісе бастайды, пісіп болған кезде пеш төрт рет сигнал береді.



СТАРТ



Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.





ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (⁂)	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

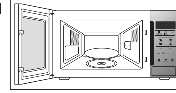
Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.

   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Start (Бастау)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.



2. Мүлдем тоқтату үшін;
   Stop (Тоқтату) (▽) түймешігін басыңыз.

   СТОП

   Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды.
   Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.



ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.

   +30сек

2. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.



ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- Қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимін ажырату үшін есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш қолдана беруге дайын тұр.





СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** (▽) және **Start (Бастау)** (◇) түймешігін қатар басыңыз.



СТОП СТАРТ

   Нәтижесі: Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.



2. Сигнал беретін құралды қайта қосу үшін **Stop (Тоқтату)** (▽) және **Start (Бастау)** (◇) түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.



   Нәтижесі: Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.





КАЗАҚ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті "құлыптап" қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **Stop (Тоқтату)** ( ) және **Clock (Сағат)** түймешігін қатар басыңыз.

   СТОП Часы

   Нәтижесі : Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).

2. Пештің құрсауын ашу үшін **Stop (Тоқтату)** ( ) және **Clock (Сағат)** түймешіктерін қайта бір уақытта басу керек.

   Нәтижесі: Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Тағам мәзірі санын тиісті Орыс дәстүрімен пісіру функциясының түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басып таңдауыңызға болады. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Russian Cook (Орыс дәстүрімен пісіру)** (Завтрак / Обед / Ужин / Праздник) түймешігін қанша рет қажет болса сонша рет басыңыз.

2. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС Завтрак

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ботқа**	260 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан және сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Тесілген аспаздық үлдірмен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3	**"Пашот" жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
4	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық - 2 дана Ыстық бұрыш -132 г	Шұжық - 2 тілім (50 г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұрыш - 135 г(құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Омлет**	130 - 135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		





Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
7	**Лимон қосылған булочка**	190 г (5 дана)	Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз		

2.ТҮСКІ АС

Обед

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Борщ**	340 г	(1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ, Орыс сіркесуы 9%- 5 мл, егер қаласаңыз
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны (сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 650 мл) және лавр жапырағын қосыңыз. Пісіре бастаңыз.		

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
2	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл, (2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
3	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
4	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындаңыз да, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Шара іспетті табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		





КАЗАҚ

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	**Кірпі**	220 г	(1) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г (үшке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш - 40 г, тұз - 1 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, ұзыншалап туралған пияз - 20 г, туралған сарымсақ - 3 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
6	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім, қайнаған су - 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 600 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		

3. КЕШКІ АС



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Шараны микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естіле сала аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
3	**Картоп пісірмесі**	140 - 180 г 1 - 2 дана	Үлкен картоп - 160-200 г (1-2 дана)
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тарту үшін кесіңіз. Үстелге тартар алдында сары май немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		
4	**Рататуй**	260 г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болгар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10 г, (дәмдеу үшін орегано және базилик), көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Құраластардың барлығын шараға салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
5	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл (3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз. Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
6	**Бұқтырылған арқан балық стейгі**	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г, тұз – 1 г, су -20 г (лимон/апельсин – 10 г, қаласаңыз шырынын сығыңыз)
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
7	**Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған нәлім**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі - 140-150 г (немесе алабұғаның қоң еті), лимон - 10 г (шырынын сығыңыз), тұз - 1 г, су - 30 г, лавр жапырағы - 1дана Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа - 20 г(0,5 жұмыртқа), туралған балдыркөк - 3-5 г, сары май - 30 г (микротолқын 800Вт - 1 мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сарымайды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.		

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ 

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г (2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г) (3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – 0,5 г, үгілген ірімшік – 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз. Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	480 - 500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80 г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190 г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20 г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		






Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210 - 240 г	Сары май - 10 г (2х5г), ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
4	**Буға пісірілген арқан балық**	150 - 170 г	Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шошқаның туралған мойыны -170 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 15 г, су - 50 мл, тұздалған, үккіштен өткізілген қияр - 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз (1). Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністі, сорпа мен етті "тұздықпен араластырыңыз"(2). Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
6	**Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға**	150 г	Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан), майонез – 10 г, тұз – 1 г, дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г, үгілген ірімшік – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз. Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.		





Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
7	**Мүкжидектен жасалған морс**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек – 40 г, қант – 30 г, су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г
	< Ұсыныстар >		
	Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Бұрылмалы табаққа төселген балауызды қағазға салыңыз. Пісіре бастаңыз.		



АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе жеміс/жидекті тез жібітуге көмектеседі.
Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін басыңыз.

   Ускоренная Разморозка

   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:

   1

   Rapid Defrost (Жылдам жібіту) ( ) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 g (100 г)** түймешігін басып таңдаңыз.
   Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.

   100Г

3. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ

   Нәтижесі:

   - Жібіту басталады.
   - Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
   - Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 14-ші беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Коды/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/ Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жемістерді араластырыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.



КАЗАҚ

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады.
Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс.
Соңғы циклді орнатпай тұрып **Start (Бастау)** ( ) түймешігін баспаңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

   Ускоренная Разморозка

2. Салмақты **100 g (100 г)** түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.

   100Г

3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :

   ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)

   СВЧ

4. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

5. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (II) :

   ; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз.
   (мысалы, 450 Вт)

   СВЧ

6. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

7. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесі: Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі орнатылады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін.
   - Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.






ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

КАЗАҚ



АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

(⟐) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не (⟐) түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып,, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Бөгеуілді пештің микропроцессоры анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату керек. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз.

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Сізге берілген кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

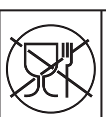
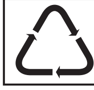
Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл



ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	ME83MR
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 339 мм 330 x 211 x 324 мм
Сыйымдылығы	23 литр
Салмағы Нетто	 шамамен 12 кг

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.



ЕСКЕРІМ





ҚАЗАҚ

ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ





ЕСКЕРІМ

ЕСКЕРІМ




ҚАЗАҚ









Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04198A-03

